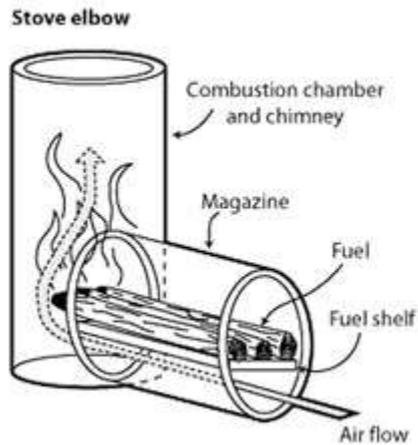
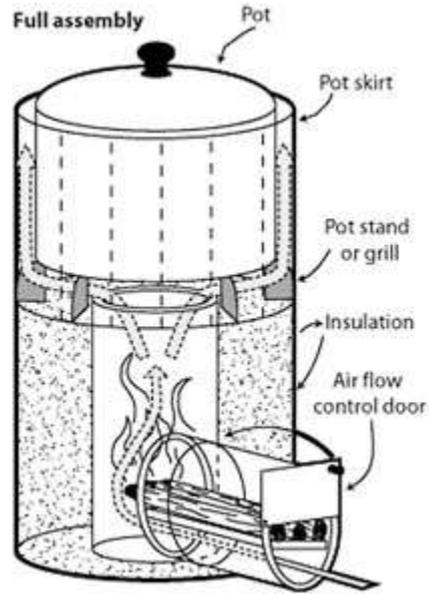


PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DI UNA SEMPLICE CUCINA CHE CONSUMA POCHISSIMA LEGNA ED HA UN ELEVATO POTERE CALORICO.

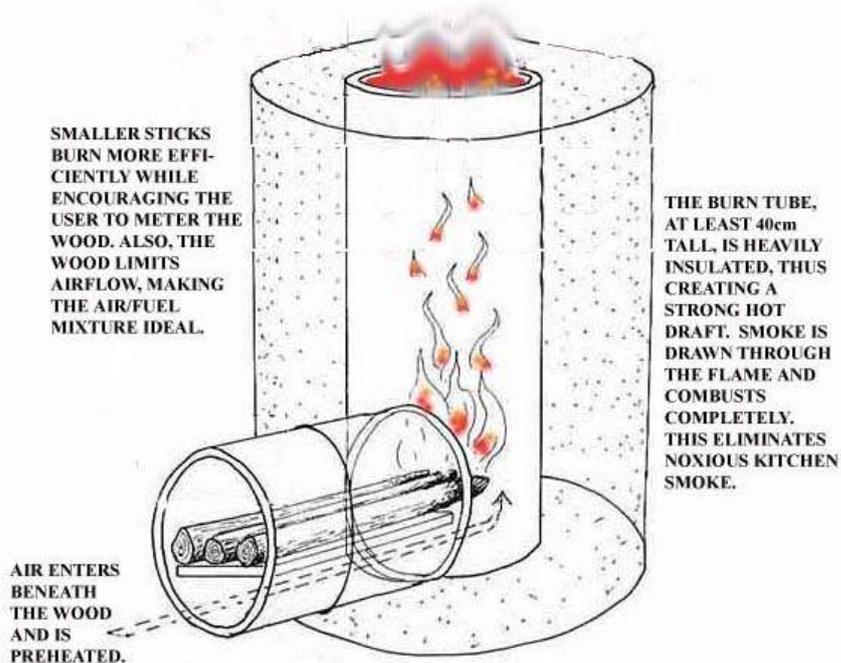
Winiarski / Aprovecho rocket stove



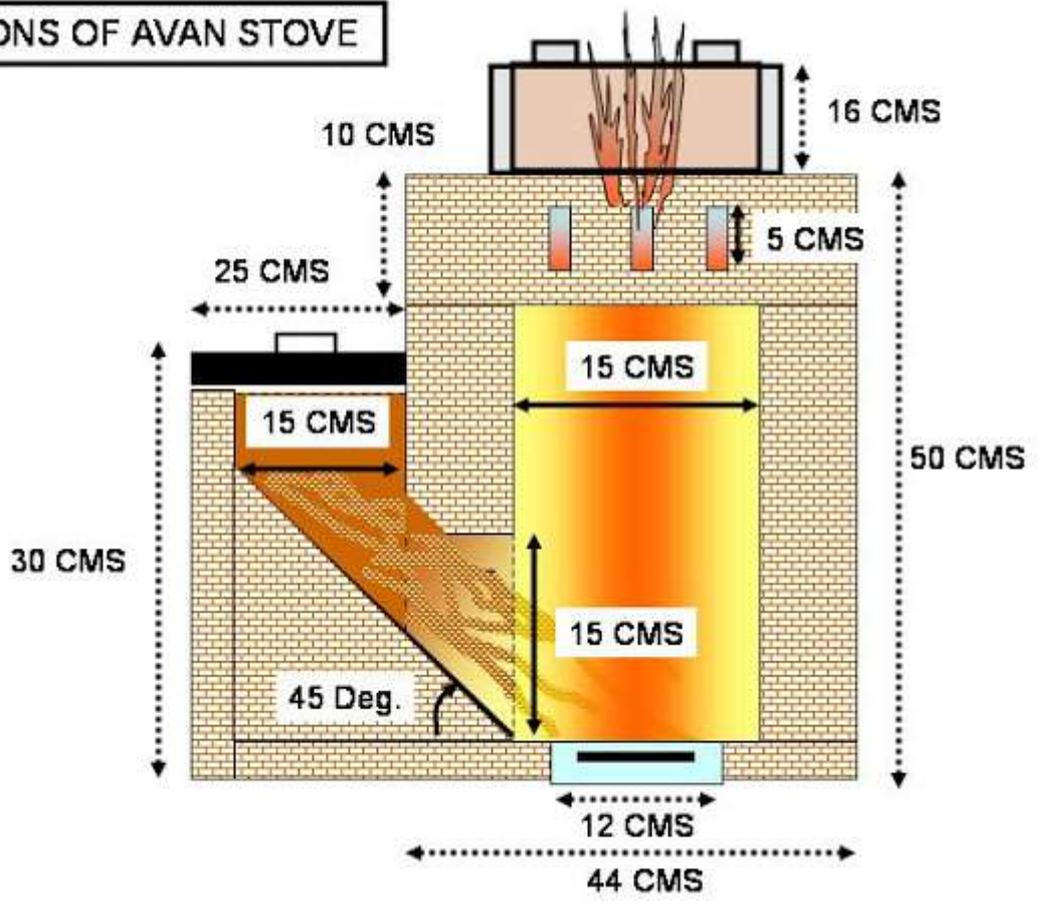
Full assembly



Efficiency: While a wood cooking fire sends heat in all directions, the Rocket Stove concentrates heat into one direction for cooking. This allows the user to boil water or cook with less than half of the wood used by other methods.



DIMENSIONS OF AVAN STOVE



Applicazioni del principio base su diversi metodi di cucina

costruzione di una semplice cucina con 4 brick

https://www.youtube.com/watch?v=kmDYUrVHPWc&list=PL1UBJuRegnOZ_PCamXPmSdD4vMdsDGm3M

sulla base di questo video l'amico Angelo Talamona ha realizzato la cucina nella foto sotto, riportando alcuni commenti interessanti:

ANGELO e MARY

Ti allego foto della stufa in azione: abbiamo fritto i fiori di zucca del nostro orto. Ora bisogna vedere la durata dei blocchi in cemento e ottimizzare la griglia. In ogni caso il principio funziona. I blocchi li ho comprati a Leroy-Merlin a 1,1 Euro cadauno. Ci sentiamo, un grosso abbraccio, Angelo e Mary



In questo video la Signora del Kenya, mostra passo passo come costruire una cucina con 2 fuochi usando materiali semplici e a costo bassissimo.

<https://www.youtube.com/watch?v=ifpOicV53FU>

[Baker Cookstove: la stufa che migliora la vita delle donne dei Paesi in via di Sviluppo \(video\)](#)



Un fornello ad alta efficienza energetica che migliora la vita delle donne e non solo. È Baker Cookstove, ideato per la cottura su fuoco all'aperto, il metodo poco sicuro e inquinante più utilizzato dalle donne del mondo in via di sviluppo per cucinare. Lo ha realizzato lo studio di design di **Stoccolma Claesson Koivisto Rune**.

Tra i vantaggi di questa stufa nata per aiutare lo sviluppo dei Paesi più poveri, c'è anche la **consistente diminuzione del consumo di legna**, e quindi della deforestazione, dal momento che utilizza solo 1/3 del materiale da combustione rispetto al metodo tradizionale su 3 pietre, energivoro e pericoloso per la salute.

Baker Cookstove **aumenta anche la velocità di cottura**, riducendo le emissioni di gas serra, oltre al fumo e all'inquinamento casalingo. Donne e bambini trasportano carichi di legna pesantissimi per distanze lunghissime. La legna è talmente indispensabile per il sostentamento che spesso i piccoli **non vanno a scuola per raccoglierla**.



Con questa stufa, il team di progettazione ha cercato di produrre una semplice alternativa che brucia carburante in modo più efficiente, pur consentendo alle persone di mantenere le loro tecniche di cottura tradizionali. Durante recenti test presso l'Università di Nairobi, Baker Cookstove ha fatto registrare una riduzione del **56 per cento delle emissioni di monossido di carbonio** e ha ridotto la quantità di particolato di oltre un terzo.



La stufa è realizzata in **robusto alluminio riciclato** e sarà prodotta localmente da una società registrata in Kenya, contribuendo, così, anche all'economia locale. Il primo negozio ha aperto in Kenya nel mese di marzo e sta vendendo più velocemente di quanto possa essere rifornito. **Sulla piattaforma di crowdfunding Indiegogo** il progetto ha raccolto ad oggi **oltre 8mila dollari**.

GIANNI GIACELE cucina, cova le uova e ricarica i cellulari



<https://www.youtube.com/watch?v=1q1hIGCl420&feature=youtu.be>



Cucina dell'Himalaya



Si tratta di un progetto studiato apposta per la zona dell'Himalaya ma è applicabile in tutti quei posti dove la cucina si trova all'interno della casa.

Ridotte emissioni di fumo, si utilizza legna piccola che brucia intensamente aumentando la carica calorica del fuoco. E' munita di un tubo per far uscire il fumo dalla casa..

Ecco il link che collega alla home page: <http://www.himalayanstoveproject.org/>